

Äplermagronen Hindersi mit Speck von soi

Mengen für 8 Personen

Quelle: <https://www.landwirtschaft.ch/ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/recipe/show/aelplermagronen-hindersi/>

32 g Bratbutter	
2.0 Stück Zwiebeln	
920 g Äplermagronen	
64 g Bouillion	
560 g Kartoffeln festkochend	
400 g Bergkäse	
4.0 dl Rahm	
560 g Apfelmus	Als optionales Topping
400 g Speckwürfeli	Als optionales Topping
160 g Röstzwiebeln	Als optionales Topping

1. Zwiebel hacken, mit Butter in grosse Pfanne geben, dünsten bis die Zwiebel braun ist
2. Kartoffeln schälen in kleine Würfel schneiden, zur Zwiebel geben
3. Magronen oben draufgeben
4. Wasser dazugeben, bis alles mit der Flüssigkeit bedeckt ist
5. Mit Bouillon rassig würzen
6. Wasser einkochen lassen
7. Käse und Rahm darunter rühren, servieren